

NOUVEAUX REGLEMENTS DES RESTAURANTS

Sommaire des règlements actuellement en vigueur de la Commission des Vivres du Canada

Ils s'appliquent:

Aux hôtels, restaurants, cafeterias, clubs, wagons-buffets, vapeurs, pensions et autres lieux servant vingt-quatre repas par jour ou plus à des personnes étrangères à la famille ou au personnel du propriétaire.

Ils ne s'appliquent pas:

Aux camps militaires, camps de flottage, de bûcherons, de mineurs, de construction, de salage poissonnier et aux hôpitaux.

Définition des heures de repas:

Matin, de 5 h. 30 m. à 10 h.

Midi, 11 h. 30 m. à 2 h. 30 m.

Soir, 6 h. à 9 h.

Définition du "Pore":

Toute partie de la carcasse d'un pourceau, fraîche ou traitée d'une façon quelconque est du "pore" aux termes des règlements, sauf les pieds, langues, têtes, coeurs, rettes, le suif, le gras et autre triperie.

Définition du Boeuf et du Veau:

"Boeuf et veau" embrasse toute partie de la carcasse, fraîche ou traitée de façon quelconque, sauf la tête, la langue, le coeur, le foie, les rognons, la queue, les amourettes le suif, le gras et autre triperie.

Peines pour infractions:

Une amende allant de cent à mille piastres, ou l'emprisonnement jusqu'à trois mois. L'amende est payée au trésorier municipal ou provincial, selon la juridiction qui obtient la conviction.

DES MAINTENANT EN VIGUEUR

Ces règlements sont entrés en vigueur le 27 mars, dès leur publication dans la Gazette du Canada:—

Sauf les règlements touchant les boulangeries adjointes aux salles à manger publiques, mis en vigueur le 7 avril.

Sauf les règlements touchant l'affichage de l'avis sur la conservation des aliments, devenu obligatoire le 7 avril.

Après le 1er juin, personne n'exploitera une salle à manger publique sans porter une patente émanant de la Commission des Vivres du Canada.

Touchant la viande:

1. On servira du boeuf et du veau aux repas du soir seulement.

2. On ne servira ni boeuf ni veau les mercredis ou vendredis.

3. On servira du pore aux repas du matin seulement les dimanches, mardis et jeudis.

4. On servira du pore aux repas du midi seulement les lundis et samedis.

5. On ne servira pas de pore les mercredis et vendredis.

Touchant les blés:

6. On ne servira pas plus d'une once de blé ou de produit de blé au repas du midi.

7. Des succédanés seront servis chaque fois avec le pain blanc.

8. On ne servira dans aucune salle à manger publique plus d'une once de pain de blé par personne, ou d'un produit fait en partie ou en entier de farine de blé, de 10 h. du matin à 11 h. 30 m. du matin, de 2 h. 30 m. à six heures de l'après-midi, et de 9 h. du soir à 5 h. 30 du lendemain matin, sauf sur patente extraordinaire.

Règlements sur les sandwiches:

9. Les sandwiches faits de pain de blé et de porc, de boeuf et de veau seront servis aux buffets de chemin de fer seulement, mais en tout temps et aux seuls voyageurs "bona fide."

10. Les salles à manger publiques autres que les buffets de chemins de fer ne serviront pas de sandwiches pendant les repas du midi.

11. Les salles à manger publiques ne serviront pas de sandwiches faits de boeuf, de veau ou de porc dans les heures et aux jours où ces viandes sont interdites.

Pain, et farine réglementaire:

12. On ne servira pas de pain sur les tables, dans les salles à manger publiques, avant le service du premier plat.

13. On ne servira à personne plus de deux plats de deux onces de pain ou de brioche de farine réglementaire.

14. On ne servira à personne plus de deux onces d'un produit quelconque de farine réglementaire.

15. On ne servira à personne plus de 4 onces de pain ou d'autre produit fait de son, de maïs, d'avoine, d'orge ou d'autre farine pour repas.

16. On ne servira pas de pain fait depuis moins de 12 heures dans les salles à manger publiques, sauf dans les trains de chemin de fer et sur les vapeurs.

17. L'usage du pain comme garniture est interdit sauf sous les oeufs pochés.

18. L'usage des pâtes de farine de blé dans les pâtées de viande, les bouillons ou les soupes est interdit.

Règlements sur les boulangeries:

19. Dès le 7 avril 1918 nulle boulangerie adjointe à une salle à manger publique ne fera de pain ou de brioche de pâtisserie ou d'autres produits de boulangerie avec la farine de blé autre que la farine réglementaire au d'une farine contenant une plus forte proportion d'extraction que la farine réglementaire, sans une permission écrite de la Commission des Vivres.

20. Les règlements touchant la boulangerie s'appliquent aux boulangeries adjointes aux salles à manger publiques.

Portions de viande ou de gibier:

21. On ne servira pas la viande et le gibier en portions individuelles supérieures aux portions suivantes pesées après cuisson, os non compris: boeuf, 8 onces; veau, 6 onces; mouton et agneau, 6 onces; porc frais, 6 onces; porc mariné, 8 onces; chevreuil et autres viandes sauvages, 8 onces; bacon, 4 onces; jambon, 4 onces.

22. Une seule portion de viande ou d'autre chair ou volaille sera servie par personne à un repas quelconque.

Beurre et margarine:

23. On ne servira pas plus d'une demi-once de beurre ou d'oléomargarine sauf sur demande spéciale; et alors cette portion supplémentaire ne devra pas dépasser une demi-once.

24. Les récipients à sucre ne seront pas laissés sur les tables ou les comptoirs à manger, sauf dans les trains ou sur les bateaux.

25. On ne servira pas plus de deux cuillerées (ou un poids équivalent) de sucre de canne pour adoucir les breuvages.